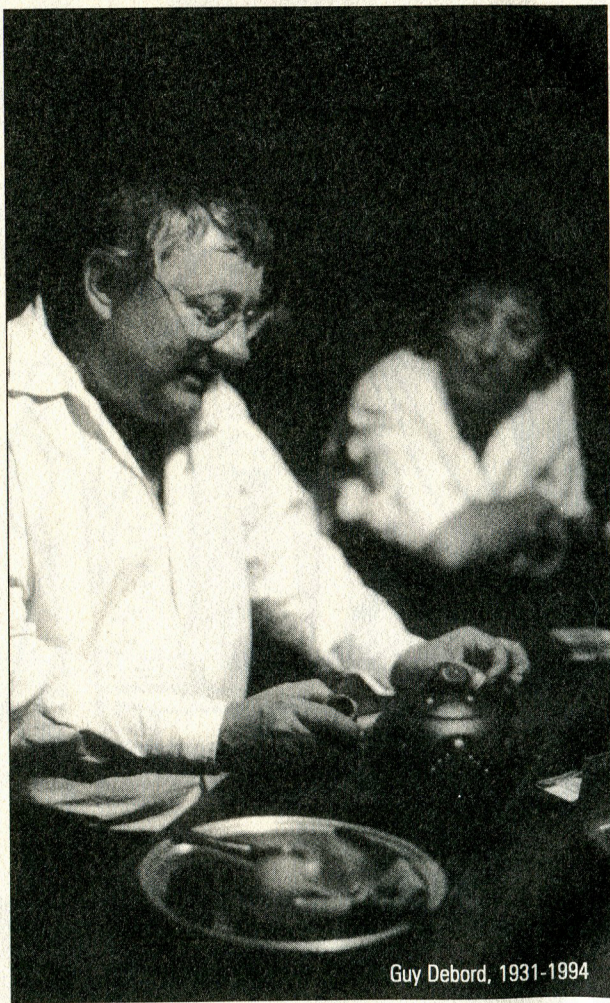
atribuído a

Guy Debord

enganar a fome

[abat-faim]

frenesi

Guy Debord, 1931-1994

atribuído* a
Guy Debord

enganar a fome
[abat-faim]

tradução de Helder Moura Pereira

Lisboa 2000

* Texto não assinado, dado à estampa na *Encyclopédie des Nuisances – Dictionnaire de la Déraison dans les Arts, les Sciences & les Métiers* (t. I, fasc. 5, Nov. 1985, dir. François Martin), cuja autoria, tendo sido atribuída a Guy Debord pelo biógrafo não contestado pela viúva herdeira (Christophe Bourseiller, *Vie et Mort de Guy Debord, 1931-1994*, Plon, Paris 1999), nos oferece redobrada confiança.

Todos os textos editados pela supradita publicação, por força do seu vínculo crítico à História da Humanidade, encontram-se, quanto ao copyright, exemplarmente de costas voltadas para qualquer género de viúva. Do próprio Debord, transcreva-se a afirmação: «Claro que nunca eu preconizei o princípio da propriedade literária. Como disse Brecht, "tudo pertence a

quem o melhore".» Às miseráveis regras que regem a propriedade privada literária, existente somente para reduzir a expressão humana – e portanto o juízo crítico, a teoria – a um mero valor de troca, sempre opuseram os homens livres a única apropriação que vale a pena: a do valor de *uso* dessa teoria, podendo como tal verificá-la pondo-a *em prática*. A crítica radical não raciocina em termos de exclusivo mas de necessidade histórica. Anselm Jappe, in *Guy Debord* (Edizioni Tracce, Pescara 1993): «Já nos anos trinta afirmava Theodor W. Adorno que [...] o valor de troca consome-se, o valor de uso troca-se, e "qualquer prazer que se emancipe do valor de troca adquire traços subversivos".» (*NdE*)

ABAT-FAIM

[ENGANAR A FOME]

Esta expressão, como é sabido, referia-se à «peça de resistência servida para atenuar ou mesmo vencer a primeira fome dos convivas» (Larousse). *Hatzfeld e Darmester, no seu dicionário, consideram-na «antiquada». Mas a história é dona infalível dos dicionários. Com os mais recentes progressos da tecnologia, a totalidade da alimentação consumida na sociedade moderna acaba por não servir senão para enganar a fome.*

A EXTREMA DEGRADAÇÃO da alimentação é uma evidência que, à semelhança de outras, é em geral suportada com resignação: uma fatalidade, um resgate a pagar por um progresso que não é possível travar, como bem sabem todos os que ele esmaga a cada dia que passa. É uma questão acerca da qual toda a gente se cala. Os de cima, porque não querem, os de baixo, porque não podem. A imensa maioria da população, que suporta tal degradação, não quer olhar de frente uma rea-

lidade tão incómoda, mesmo que haja as maiores suspeitas. De facto, não é agradável admitir que se é objecto de trapaça e por isso os que puseram de parte o bife – e a reivindicação do bife – por troca com a sua miragem «restruturada», não estão mais dispostos à admitir o que perderam com a troca do que aqueles que acreditaram poder aceder ao conforto aceitando um ersatz semelhante no seu habitat. Regra geral são os mesmos, esses que nada podem recusar, sob pena de desmentirem tudo o que deixaram fazer das suas vidas.

O fenómeno, de ordem mundial, começou sobretudo por afectar todos os países economicamente avançados para se estender depois aos países submetidos ao atraso no interior desse *mesmo processo*, e pode ser facilmente datado com precisão. Ainda que tenha sido anunciado através de modificações graduais, o limiar entreaberto pela perda de qualidade manifesta-se, num período de dois ou três anos, como alteração brusca de todos os antigos «hábitos alimentares». O salto antiqualitativo deu-se em França, por exemplo, por volta de 1970; dera-se já dez anos mais cedo na Europa do Norte e voltaria a dar-se dez anos mais tarde na Europa do Sul. O critério que permite avaliar, de forma muito simples, o estado de desenvolvimento do processo é, claro está, o *gosto*: o dos alimentos modernos, precisamente,

é elaborado por uma indústria, habitualmente referida como «agro-alimentar», de que ele resume, enquanto resultado desastroso, todos os sinais, pois uma aparência mais colorida não é garantia de melhor sabor, tal como a insipidez não significa inocuidade. A química, sobretudo, impôs-se massivamente na agricultura e na criação de animais, a fim de aumentar o rendimento em detrimento de quaisquer outras considerações. E depois veio o emprego de novas técnicas de conservação e de armazenamento. Cada passo na marcha do progresso, derrubadas o que os especialistas do «enganar a fome» chamam as nossas «barreiras mentais», isto é, a antiga experiência de uma qualidade

e de um gosto, permite avançar ainda mais na industrialização. E assim a congelação e a passagem rápida à descongelação serviram antes do mais para comercializar «coxas de aves», por exemplo, compostas de matéria triturada e reconstituídas artificialmente. Neste estádio, a matéria em questão ainda tem relação com o seu nome, «ave», o qual só é usado como evocação do que podia ter sido realmente uma ave que tivesse escapado à indústria pecuária. Assim, uma vez aceite a forma, é possível alterar o conteúdo mais facilmente: o exemplo chega de novo do Japão – *ex Oriente lux* – onde as «patas de caranguejo» e os «camarões» são, na verdade, produzidos industrialmente a

partir de peixe de baixo preço, depois reconstituído com aquela aparência. É algo que faz optimista uma pessoa como Jacques Gueguen, «investigador do I. N. R. A., de Nantes», onde se estudam os meios de nos impingir bifes com base em «matérias proteicas de origem vegetal». É certo que contêm ainda alguns defeitos, mas fáceis de remediar: «Em relação à cor, não há qualquer problema, afirma Jacques Gueguen: "as proteínas de soja são branco-creme, com ligeiro aroma a couve. Mas já o girassol pede fibras de cor cinzenta. Quanto às da nabiça, são amarelas, contendo sempre o já referido gosto a couve. Seja como for, afirma ele, as fibras são esmagadas, recoloridas e aromatizadas, e não se dá por nada, uma vez que se apresentam sob a forma de bife, de vitela, porco ou peru." Os mais cépticos dirão que jamais hão-de comer carne assim. Mas observemos com um pouco mais de atenção a composição desses raviolis tão apreciados ou do hamburguer congelado que se comprou no supermercado: uma embalagem banal, com a imagem de um bife grelhado repousando de forma atractiva sobre folhas de alface. Uma carne igual às outras? Nem por isso, se se for ler o que está escrito na caixa: 69% (podendo por vezes descer a 65%) de carne de vaca picada, "temperada" com proteínas vegetais. Na verdade, esses 31% de proteínas vegetais

são tudo menos temperos, antes constituindo uma espécie de sucedâneo adicional à verdadeira carne.» (*Cosmopolitan*, Junho de 1985)

Mas a lógica que nos vai lembrando tudo o que *já* temos de engolir nem sequer tem necessidade de ser enunciada de forma tão franca para se impor como *coacção*: basta fazer-nos esquecer tudo o que já não temos possibilidade de degustar. Assim, depois da cerveja se ter tornado uma coisa infecta, para poder ser armazenada sob quaisquer condições, já nada mais haverá para lamentar quando novas adaptações se fizerem para responder às necessidades da sua circulação mercantil: «A fábrica de cerveja Adelshoffen, de Schiltigheim, nos arredores de Estrasburgo, está neste momento a lançar a cerveja concentrada. Uma parte de cerveja para cinco partes de água gaseificada. Graças às modernas técnicas de ultrafiltragem, a cerveja deixou de ser um composto cujos elementos se podem separar: água, álcool, essências aromáticas... Tal como a Coca-Cola, a Adelshoffen sonha poder exportar, da Alsácia para o mundo inteiro, concentrado de cerveja, que seria depois reconstituído para engarrafamento num lugar qualquer. [...] "Reduz os custos de transporte e de embalagem, dado que as cervejeiras tornaram-se cada vez mais revendedores de embalagens, atendendo à parte do preço do líquido nos custos do produto final",

explica Michel Debuf. "O concentrado é um fantástico projecto de alcance planetário", afirma ele, entusiasmado. De ora em diante, uma pequena empresa local de engarrafamento pode alterar o monopólio das grandes cervejeiras. "Com o concentrado, basta uma linha de engarrafamento para misturar água e gás carbónico. Qualquer máquina engarrafadora do tipo da Coca-Cola pode fazê-lo".» (*Libération*, 29 de Julho de 1985)

Esta busca insensata da economia de tempo, tal como as despesas com a mão-de-obra ou com materiais (factores que contribuem para diminuir os lucros), tende a fazer prevalecer, em toda a sua pureza abstracta, a lógica de uma mercadoria que, com o andar do tempo (por exemplo, o tempo acumulado na história humana para adquirir capacidades necessárias ao fabrico de uma boa cerveja), pretende ignorar o qualitativo. O qual não deixa de voltar a aparecer *negativamente*, sob a forma de doença. É substituído por diversos dispositivos ideológicos, leis estatais supostamente impostas em nome da higiene, ou muito simplesmente de uma garantia de boa aparência, a fim de favorecer, como é evidente, a concentração da produção; e esta irá veicular o mais possível o peso normativo do novo produto adulterado. No final do processo, os monopólios visam apresentar como única a escolha

entre o acto de enganar a fome e a fome propriamente dita.

Os Estados Unidos têm também a sua *Food and Drugs Administration*, é um caso em que o consumo abstracto de mercadorias abstractas expõe, de forma bem visível, as suas próprias leis, apenas acontecendo que não funcionam de todo, no contexto do autodenominado «Mercado Comum». Essa é, de resto, a principal característica de tal instituição. Deste modo, todas as tradições históricas devem desaparecer e a abstracção passará a reinar sobre a ausência geral de qualidade. Os países não tinham, como é óbvio, as mesmas características (geográficas e culturais) no que diz respeito à alimentação.

Só para ficarmos pela Europa, refira-se que a França tinha má cerveja (à excepção da Alsácia), muito mau café, etc. Mas a Alemanha bebia boa cerveja, a Espanha tinha bom chocolate e bom vinho, a Itália bom café e bom vinho. A França tinha bom pão, bons vinhos, uma enorme variedade de queijos, muita pecuária e gado bovino. No quadro do Mercado Comum, tudo deve reduzir-se à semelhança entre toda a mercadoria poluída. O turismo desempenhou nisso um papel de certa forma importante, já que o turista passou a habituar-se, *num outro lugar*, à miséria de mercadorias que tinham sido poluídas para seu próprio consumo, bem como a outras que se encontravam

já deterioradas, independentemente do facto concreto da sua presença. Na verdade, o turista é tão maltratado na sua terra como nas outras: é o eleitor em deslocação.

A utilidade essencial da mercadoria moderna, que apenas pôde desenvolver-se à custa de todas as outras, é o facto de ter de ser comprovada: e é por isso que, devido a um milagre cujo segredo só ela conhece e à mediação do capital, é capaz de «criar emprego»! Mas o emprego que nós lhe podemos dar e o uso que dela podemos fazer é postulado autoritariamente ou evocado falaciosamente e, no caso dos alimentos, conservando-lhes artificialmente algumas características da sua antiga origem.

As experiências dirigem-se sobretudo aos sentidos mais vulneráveis: «Graças aos novos métodos empregados para evitar a degradação dos alimentos, é possível encontrar em todas as estações do ano fruta e legumes que dantes só havia nas bancas dos mercados durante algumas semanas. Veja-se o caso da maçã, por exemplo, agora armazenada em frigoríficos gigantescos. O problema é que os frutos, expostos a baixas temperaturas, perdem muito do seu sabor natural.» (*Cosmopolitam*, ibidem) Antigamente, quando os meses se contavam à semana, havia um tempo para cada coisa: hoje, falta-nos ao mesmo tempo a realidade do tempo e das coisas. E os sentidos mais direc-

tamente práticos são os mais sacrificados: o sabor, o cheiro e o tacto são abolidos em benefício de engodos que traem constantemente a vista e o ouvido. Sendo a utilização de certos sentidos tão maltratada (o melhor, quando se vive numa grande cidade, é mesmo perder o sentido do cheiro...) e a dos restantes sentidos igualmente adulterada, assiste-se a um recuo geral da sensualidade, que acompanha o inusitado recuo da lucidez intelectual; o qual começa logo nos primeiros tempos de vida, com a perda da leitura e da maior parte do vocabulário. Para o eleitor que tem carro e vê televisão, o gosto, seja ele qual for, já não tem a menor importância: é por isso que o podem mandar

comer Findus ou votar Fabius, tragar Fabius ou eleger Findus. Na verdade, as suas importantes actividades, a sua passividade cada vez maior, não lhe deixam tempo para adquirir e desenvolver os gostos que nem sequer a própria produção mercantil consegue satisfazer em tempo oportuno: esta maravilhosa adequação entre a ausência do uso e o uso da ausência define bem a actual perda de qualquer critério de valor. E assim voltamos à mais significativa questão do tempo, deste nosso tempo que está em todo o lado e é conquistado para *não viver*. Dado que o tempo outrora consagrado à preparação das refeições é hoje em dia absorvido pela contemplação televisiva, «os con-

sumidores procuram cada vez menos as "partes menos nobres" exigidas por preparações alimentares mais demoradas». Essas partes, com a ajuda das quais se confeccionavam, ainda há pouco tempo, excelentes pratos da cozinha popular francesa, são agora recicladas, sob uma aparência mais conveniente a uma preparação rápida: «Se olharmos de perto (não demasiado perto, enfim...) ou se provarmos, enganar-nos-emos. Tudo faz lembrar entrecosto: o aspecto, a suculência, a "tenrura". E no entanto trata-se de pojadouro, aba, cachaço, daquelas partes, em suma, reservadas à preparação de assados ou guisados. Carne de assar transformada em bife? É precisamente o que

nos preparam investigadores e industriais que, depois de destruída toda a arquitectura do corte, misturam os bocados, mais ou menos triturados, e colocam tudo em formas, assim criando carne "restruturada".» (*Le Monde*, 25 de Setembro de 1985) Não duvidemos que não falta muito para que a restruturação se estenda a um campo de acção bem para lá do domínio dos bovinos: «Quando conseguirmos confeccionar "bifes" apetitosos e tenros a partir de carne de ave ou de porco, "a era dos bovinos passou à história", como sublinha M. Dumont.» (Ibidem) Este senhor Dumont, arauto do futuro, é nada mais nada menos do que o director do laboratório de

investigação da carne alimentar do Institut National de la Recherche Agronomique (I. N. R. A.); é, pois, um especialista em enganar a fome, tal como um seu colega que, a propósito da técnica de «cozedura por extrusão», que permite fabricar «produtos de estrutura alveolar» como os que se destinam aos cães e aos gatos, declara: «No que diz respeito à aplicação deste processo na alimentação humana, "está tudo por fazer".» (Ibidem) Mas no que diz respeito à tentativa de nos fazer aceder a uma bestialidade *sem instinto*, muito já foi feito.

A burguesia já o tinha dito há muito: «A História foi, mas já não é.» (Marx) A partir do momento em que burocratiza o seu domínio, acrescenta mais isto: «O gosto foi, mas já não é.» E nunca mais deverá voltar a haver a possibilidade de uma história individual através da qual se descobriam e formavam os gostos. É-se obrigado a aceitar tudo o que é colocado, sem distinção, perante os nossos olhos, sem que seja possível fazer comparações que estabeleçam um qualquer critério de gosto. Passam só a valer as proclamações de especialistas que, por exemplo, nos mostram o radioso futuro do legume irradiado e asseguram mesmo que «os legumes nunca foram tão bons». (*L'Express*, 6-12 de Setembro de 1985) Neste novo «look» da sociedade do espectáculo, cada «look» individual, por mais diversificado que se

apresente, acaba sempre recuperado por ela; porque é ela que detém todas as fontes. E assim esta «mistela de carne», que é aquilo com que o assalariado pobre engana a fome, e que ele ingere de pé, num cenário de quiosques de gare, pode até afirmar-se sinal de um modernismo de ponta, mais escolhido do que suportado, por parte dos que comem *McDonald's* e pensam *Actuel*.

Como se chegou a isto? Quem quis que as coisas se passassem assim? Mais uma vez, ninguém. Desde os fisiocratas que o projecto burguês foi, de modo explícito, melhorar quantitativamente *e* qualitativamente os produtos da terra, que se sabia serem relativamente menos mutáveis do que os produtos da indústria. E isso foi efectivamente realizado ao longo de todo o século XIX e mesmo para lá dele. Os críticos do capitalismo manifestaram também, em certas circunstâncias, a sua preocupação com o incremento da qualidade. Fourier, em particular, grande defensor dos prazeres e das paixões, e grande apreciador de peras, esperava do reino da harmonia uma evolução das variedades gustativas desse fruto. Nessa como noutras matérias a evolução da civilização deu-lhe razão, ao realizar precisamente o contrário. Hoje, poderia descrever-se de modo muito preciso o estado do problema tomando como exemplo uma receita clássica da cozinha fran-

cesa e mostrando com exactidão aquilo em que se transformou cada um dos seus ingredientes no consumo corrente.

O que há de nocivo no que se come para enganar a fome não se limita a tudo o que isso suprime, alastra também a tudo o que transporta consigo apenas pelo simples facto de existir, segundo um esquema que se aplica a cada nova produção do velho mundo. Os alimentos, que perderam todo o seu gosto, acabam por ser apresentados como higiénicos, dietéticos e saudáveis, por oposição às arriscadas aventuras das formas pré-científicas de alimentação. Mas é uma mentira cínica. Não só contêm inacreditáveis doses de veneno, de que é triste e célebre exemplo o caso da Union Carbide, empresa que fabricava os mais potentes produtos para aplicação na agricultura, como favorece toda a espécie de carências cujos efeitos, na saúde pública, só é possível medir após o mal feito: como dizia certo médico, dando ao óbvio eufemismo um sentido mais científico, «parece que a intensificação da produtividade agrícola se faz sem haver preocupação suficiente com uma ideia de qualidade que considere os oligo-elementos como factor importante». (H. Picard, *Utilisation Thérapeutique des Oligo-éléments*) Na verdade, dá-se a incrível situação de o lícito ser acompanhado, na feitura dos alimentos, por um ilícito tolerá-

vel e por outro menos tolerável, que vai continuando a existir (doses de hormonas acima do permitido na carne de vitela, anti-gel no vinho, etc.). Sabe-se que o cancro mais frequente nos Estados Unidos não é o que consome os pulmões poluídos do fumador ou do habitante de cidades ainda mais poluídas mas o que corrói as tripas de um presidente como Reagan e de outros alarves como ele.

Esta utilização generalizada de produtos para enganar a fome é igualmente responsável pela escassez de alimentos nos países periféricos, submetidos de forma ainda mais absoluta, se é que podemos ousar dizê-lo, ao sistema capitalista mundial. O processo é simples: as culturas de raiz são eliminadas pelo mercado mundial e os camponeses dos países ditos subdesenvolvidos transformados, como por magia, em desempregados de bairros-de-lata em expansão galopante em África e na América Latina. Sabe-se como o peixe que os peruanos pescavam e comiam é agora açambarcado pelos proprietários das economias avançadas para servir de alimento aos galináceos que depois põem a circular no mercado. E para tirar o sabor a peixe, sem com isso restituir, evidentemente, o antigo sabor, torna-se necessário acroleína, um composto químico altamente perigoso e que os habitantes de Lyon, cidade onde é produzido, desconhecem – enquanto consumidores e

enquanto vizinhos das suas fábricas –; mas que poderão vir a conhecer um dia sob a luz da catástrofe.

Os especialistas da fome no mundo (há muitos e trabalham em conjunto com outros especialistas empenhados em fazer-nos acreditar que vivemos num reino de abundantes delícias, embora nenhuma «grande farra» se vislumbre...) vêm comunicar-nos os seus cálculos: o planeta será capaz de produzir a quantidade suficiente de cereais para que ninguém passe fome, mas o que é perturbante nessa visão idílica é o facto dos «países ricos» consumirem abusivamente metade dos cereais, só para alimentação do seu gado. Mas quando se conhece o gosto desastroso da carne que nos chega dos matadouros, proveniente de engorda acelerada à base de cereais, poderá falar-se de «países ricos»? Certamente que não. Não é para nos fazer viver no sibaritismo que uma parte do planeta tem de morrer à fome: é para nos fazer viver na lama. O eleitor, contudo, adora ser lisonjeado quando lhe lembram que o seu coração pode estar a ficar um pouco insensível – ele a viver tão bem enquanto outros países contribuem, à custa dos cadáveres dos filhos, *stricto sensu*, para que vá engordando. O que agrada ao eleitor, neste discurso, é ouvir dizer que vive como um rico. Sente-se bem a acreditar nisso.

Para lá dos medicamentos, também a alimentação e muitas outras coisas se tornaram *segredo de Estado*. Uma das mais fortes objecções contra a democracia, oriunda do tempo em que as classes proprietárias a formulavam, porque receavam ainda, não sem alguma razão, o que uma democracia verdadeira pudesse significar *para elas*, era a evocação da *ignorância* da maior parte das pessoas, um obstáculo efectivamente redibitório que impedia conhecerem e conduzirem as coisas que lhes dizem respeito. Hoje em dia, essas classes sentem-se mais descansadas devido às vacinas recentemente descobertas contra a democracia, no fundo pequenas doses residuais com que pretendem tranquilizar-nos: porque as pessoas desconhecem tanto o que lhes é posto no prato como os mistérios da economia, as negociações para a redução de armas estratégicas como as subtis «escolhas entre modelos de sociedade», propostas apenas para que o actual continue e tudo recomece mais uma vez.

Quando o segredo vai ao ponto de poder estar num prato à nossa frente, não é possível acreditar que toda a gente desconheça todas as coisas. Os especialistas, contudo, não querem contribuir, no interior do espectáculo, para fazer circular verdades tão perigosas. Calam-nas. Porque é aí que todos jogam os seus interesses. E o indivíduo real, assim isolado, já não

confiando sequer no seu próprio gosto e nas suas próprias experiências, passa a confiar apenas numa farsa socialmente organizada. Essas verdades, poderiam os sindicatos dizê-las? Se o fizessem seriam considerados irresponsáveis – e revolucionários. Os sindicatos defendem, em princípio, os interesses dos assalariados no quadro do próprio salariado. Defendiam, por exemplo, o «direito ao bife». Mas era um bife abstracto (agora defendem, ou melhor, não defendem, uma coisa ainda mais abstracta, o «direito ao trabalho»). Apesar de o bife, nos dias de hoje, ser quase inexistente enquanto realidade concreta, os especialistas não deram, pelo menos oficialmente, pelo seu desaparecimento.

Isto porque o bife que ainda vai conseguindo existir clandestinamente, proveniente de animais criados *sem produtos químicos*, tem um preço obviamente mais elevado e porque a revelação da sua simples existência abalaria fortemente os alicerces do templo da «política contratual». Na *nomenklatura* ocidental sabe-se agora muito bem o que acontece para termos de pagar a peso de oiro alimentos saudáveis.

No período que antecedeu imediatamente a revolução de 1789, são conhecidos vários levantamentos populares na sequência de tentativas, na altura moderadas, de falsificação do pão: os atrevidos autores de tais experiências foram conduzidos à forca antes de terem

podido explicar as suas razões, certamente bem fortes. Nessa época, e durante todo o século XIX, a falsificação era praticada pelo retalhista, de forma marginal e artesanal: ainda não incluía a origem da produção dos alimentos, o que só veio a acontecer, com os meios criados pela indústria moderna, a partir da guerra de 1914, início de todo o ersatz. Na altura isso desencadeou uma justa ira. Outros tempos, outros costumes; ou, dito de outra maneira, os benefícios que a sociedade de classes extrai de um pesado equipamento espectacular feito de máquinas e de pessoas pagam agora plenamente os gastos inevitáveis para fazer acompanhar o ersatz do seu complemento indispensável: o esvaziamento das mentes. Foi assim há cerca de dez anos quando o pão desapareceu de França, substituído em quase toda a parte por pseudo-pão (farinhas não utilizáveis na panificação, leveduras químicas, fornos eléctricos). Um acontecimento tão traumatizante como este não só não desencadeou qualquer movimento de protesto como produziu recentemente um movimento a favor de uma escola livre, sem que *ninguém*, literalmente, *tenha falado disso*. E, para cúmulo do cinismo, depois de nos terem deste modo *levado a perder o gosto do pão*, pretendem fazer dele objecto de ensino, uma prática da nova extensão da burocracia da cultura: «Trata-se de pôr em marcha

uma espécie de educação do gosto que talvez deva começar por coisas elementares como cada um fabricar o seu próprio pão e identificar a sua composição. O pão deve mesmo ser objecto de uma campanha, "o pão considerado como património" ou como "tesouro nacional vivo", como dizem os japoneses.» (Jack Lang, citado por *Le Monde*, 7-8 de Abril de 1985) Com este novo pão a merecer honras «de campanha», fica claro como neste mundo real ele já não tem lugar e só lhe resta o museu.

Assim, todos os prazeres dantes qualificados como «simples» tornam-se, por via do seu próprio desaparecimento, objecto de uma sábia museografia. A arquitectura moderna, por seu lado, também já suprimira, na vasta esfera de acção que é a sua, uma boa parte desses prazeres. E o certo é que, uma vez o prazer incluído na fruição espectacular, pode dizer-se que os consumidores são felizes se conhecerem as imagens do que perderam. A tão perigosa dialéctica, contudo, seguirá por outro caminho. Porque está bem à vista que tudo pode ser decomposto através das dominações sobre este mundo. Mesmo que a crítica possa ser indulgente em relação à sua gestão, todos os resultados a destroem. É a síndrome da doença fatal dos finais do século XX: a sociedade de classes e de especializações adquire, por via de um esforço constante e omnipresente, uma imu-

nização contra todos os prazeres. Mas a derrocada das defesas imunitárias face aos venenos que ela própria produz será ainda mais total.

Enganar a fome
(*Abat-faim*)
atribuído a Guy Debord
foi traduzido por Helder Moura Pereira.
Capa e paginação de PCD
com assistência editorial de Telma Rodrigues.
Fotomecânica Textype.
Mil exemplares impressos
durante o mês de Junho, 2000, na
IAG – Artes Gráficas, Ld.ª
Depósito legal n.º 152573/00

Apartado 50258
1707-001 Lisboa
Portugal
e-mail: frenesi@netc.pt
telem.: 919746089

No período que antecedeu imediatamente a revolução de 1789, são conhecidos vários levantamentos populares na sequência de tentativas, na altura moderadas, de falsificação do pão: os atrevidos autores de tais experiências foram conduzidos à forca antes de terem podido explicar as suas razões, certamente bem fortes.

Nessa época, e durante todo o século XIX, a falsificação era praticada pelo retalhista, de forma marginal e artesanal: ainda não incluía a origem da produção dos alimentos, o que só veio a acontecer, com os meios criados pela indústria moderna, a partir da guerra de 1914, início de todo o ersatz.

ISBN 972-8351-44-5
9 789728 351441